



Vol.24

ゆうことみゆきのふくふくトーク

ソノコ de ソノコ

アイヌ文化にどっぷり浸って生きてきた  
本田優子(札幌大学副学長)と  
村木美幸(アイヌ民族博物館専務理事)が、  
その魅力をソノコ(=お便り)形式で  
語り合います。

イラスト/安田千夏

### トベニ(イタヤカエデ)



雪解けとともに、樹木が芽吹きを始める準備に水を盛んに吸上げる季節。この時期はイタヤカエデからも甘い樹液が採れるよね。

イタヤカエデはアイヌ語でトベニ(乳汁の木)やトベニ(甘い木)といって、名前のとおり樹液が甘く、古くは煮詰めて飴のようにしてなめていたんだって。

トベニの樹液を採るのに三月中旬のまだ雪の残る林で何日か作業をしたことがあるけど結構大変でした。幹に穴をあけて管を差して容器に受けるんだけど、樹液が出る木と出ない木があったり、穴の周りの表皮をつたって浸みるように出るものも。日が射して気温が上がると量も多く採れたかな。

三リットルほど採れたトベニの樹液を鍋でゆつくりと二分の一カップ程度まで煮詰めてみましたが、市販されているサトウカエデを原料とするメイプルシロップのような色もとろみもありませんでした。でも、味はバツチリで、パンケーキに掛けて頂きましたがとっても美味しかったですよ。これを飴のようにするにはどれ位まで煮詰めるのかな? 樹液の量も結構必要だよな。

採取時期によって樹液の色も変わると聞いたことがあるので、四月上旬にも樹液を採ってみたいけど殆ど出なかつたので色の比較はできなかつたけど、収穫時期が短いということとはわかりましたよ。

トベニの樹液は砂糖や蜂蜜よりもカロリーが低くミネラルも多いんだとか。優子さんはトベニのニワッカ(木の水)飲んだことある?



うん、一度だけね。それと私自身は体験したことがないけど、トベニの樹液を凍らせて、アイスキャンディーのようにして食べた

って話も聞くよな。採取した樹液をドングイ(=オオイタドリ)の筒の中に入れ、一晩雪の中から立てて凍らせるの。木から滴る樹液を直接ドング

トベニ(イタヤカエデ)の樹液スイーツ



イに溜めて凍らせたりもしたとのこと。朝になって筒を割ると、ほんのり甘い棒アイスが出て来るんだって。でも、三月半ばともなるとマイナスにならない夜もあるから、朝行ってみて、空振り残念! ってことも。そのワクワク感も含め、子どもたちの楽しみだったので、寝坊防止にもなったというのは二石二鳥だよな。

トベニだけじゃなくシラカバの樹液も有名。美深町では「森の雫」として商品化されていて、例年四月には「白樺樹液春まつり」が開催されます。その他、アイヌの人たちはクルミの樹液も利用してたんだって。シラカバとクルミはアイヌ文化ではとても重要な木なので、機会をあらためて紹介しますね。

ところでこの前、トベニで工芸品を彫っていた二風谷の知人がこう言っていました。

「なにしろ硬くて、刃が欠けるかと思った。」  
かといって嫌ってるといっわけでもなくて、囲炉裏にくべる薪は硬い木じゃないとダメなんですって。それに、シナノキの内皮から糸を作る時にも、トベニみたいな硬い木の灰を入れて煮ると、柔らかい繊維がとれるの。かつては、樹木のそれぞれの特質を熟知して利用していたんだね。」

■本田優子(ほんだゆうこ):金沢市生まれ。札幌大学副学長。北大卒業後11年間平取町二風谷に住み、アイヌ語講師を務める。  
■村木美幸(むらきみゆき):白老町生まれ。アイヌ民族博物館専務理事。先住民族アイヌの一員として文化継承活動に努める。  
■安田千夏(やすだちか):神戸市生まれ。元アイヌ民族博物館学芸員。現在は同館でアイヌ若手育成事業の自然講座講師を務める。